

FEIJOADA CHOCOLATE DA MAMÃE

INGREDIENTES

500 g de feijão preto
100 g de carne seca cortada em cubos
100 g de bacon
100 g de linguiça cortada em rodelas grossas
1 folha de louro inteira
8 dentes de alho amassados sem sal
1 cebola cortadinha bem pequena
óleo quanto baste

MODO DE PREPARO

Deixe o feijão lavando de molho por 4 horas
Leve ao fogo na panela de pressão, com água suficiente para cobrir o feijão todo
Quando ferver, acrescente a carne, a linguiça e o bacon; deixe pegar pressão
Depois de 20 minutos, confira se a água secou e acrescente mais 500 ml de água
Tampe a panela e cozinhe por mais 15 minutos
Torne a abrir a panela e se o feijão estiver bem cozido, apague o fogo
Em uma frigideira frite o alho e a cebola até ficarem bem dourados
Despeje no feijão e deixe pegar pressão por mais 5 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9443-feijoada-chocolate-da-mamae.html>